



Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

SPECIALS

Tonno Cotto Crudo
Algensalat | Wasabi
24

Sushi Bowl vom Lachs
Reis | Wasabi | Gurke | Mango
24

Tempura-Garnelen mit zweierlei Dipp
Sweet-Chili-Sauce | Sojasauce
21

Beef-Tenderloin Tartar
„Charlot-Style“
26,90

Carpaccio vom Black Angus Rind
Rucola | Parmesanobel | alter
Balsamico | Pinienkerne
20,90

Vitello Tonnato
Kalbsrücken | Thunfischsauce
Kirschkapern
20,90

Zweierlei Tartar
Thunfisch | Lachs | Avocadomousse
25,90

Scampi gegrillt auf Kartoffelpuffer
25,90

Jakobsmuscheln auf Roter Beete
23,90

Polipo gegrillt auf Beluga-Linsen
25,90

SUPPEN

Tagessuppe

GOURMET

Austern ½ Dutzend

Fines de Claires
27,90

Kaviar

Kaviar-Imperial 50 gr.
Kartoffelrösti | Crème Fraîche
118

SALATE

Insalata primavera
mit Kräutervinaigrette
14,90

Hummersalat „alla Charlot“
Melone | Avocado
37,90

Avocado-Flusskrebssalat
Bayrische Flusskrebse
Kräutervinaigrette | Avocado
23,90

Caesar-Salad
Romanasalat | Parmesan-
Sardellendressing | Knoblauch
Hähnchenbrust
20,90

VEGETARISCH

Burrata auf Rucola
Kirschtomaten | Basilikum
feinem Olivenöl
20,50

Grüner Spargel
pochiertem Ei | schwarzem
Trüffel
24,90

Spiegelei auf getrüffeltem
Püree Spinat
20,90
... mit gehobelten, schwarzem
Trüffel
27,90

PASTA

Fiorelli con Crema al Tartufo
28,90

Tagliolini
schwarzem Trüffel
28,90

Ravioli alla CASA
24,90

Scialatelli al ragout genovese
Kalbsragout
ohne Tomaten
25,90

Spaghettini Calabrese
pikant
17,90

Schwarze Tagliolini
mit Hummer
37,90

***Mehr Speisen finden Sie
auf der Rückseite!***

SPECIAL PINSA ROMANA

Pinsa Classica
Kirschtomaten | Mozzarella
14,90

Pinsa
Mortadella | Pistazien
17,90

Pinsa
Roastbeef | Kirschtomaten
19,90

Pinsa
pikanter, scharfer Salami
18,90

Pinsa
schwarzem Trüffel
23,90

Pinsa
Lachs | Crème Fraîche
23,90

Pinsa
vegetarisch
15,90

Geflügel

Stubenküken
aus dem Backofen | „alla Francesco“
28,90

FLEISCH

Kalbskotelett
in Butter und Salbei | knusprigen
Würfelkartoffeln
37,90

Arg. Angusfilet vom Lava Grill
39,90

Schnitzel Milanese
28,50

Kalbsleber
in Butter | Salbei
29,50

Tagliata Toscana
38,90

US-Prime Beef Rib Eye
49,90

FISCH

„Dorade al Cartoccio“
im Backpapier gegart & serviert
*Doradenfilet mit Frutti di Mare in
Weißwein-Tomaten-Sud*
33,90

Scampi auf Kartoffelpuffer
33,90

Fjordlachs mit Rote-Bete
Feta-Flöckchen | Kenia-Bohnen
25

Duett Seewolf/ Scampi
mit grünem Spargel
38,90

Seezunge „à La Meunière“
42,90

DESSERT

O/C Blumentopf
Mascarpone
Oreo-Schokoladencrumble
12,50

Klassische Pannacotta
Beeren | Beeren Kulis
12,50

Cassata Siciliana mit Pistazien
11,90

Schokoladen-Malheur
Herzkirschen | Bourbon-
Vanilleeis
13,90

Gemischte Beeren
mit Bourbon-Vanilleeis
14,90

Tiramisu della Nonna
12,90

Tartufo al cioccolato di Pizzo
11,90

Dulce de Leche
12,90

Mousse au Chocolat
12,90

Käsevariation

17,90

Kuchen

Hausgemachter Käsekuchen
7,50

**Mehr Speisen finden Sie
auf der Rückseite!**